

Küchenchef Christian Langer

MEIN HERBSTMENU!

Hausgebeizter

BALTIKLACHS D,G,L,M

auf rote Rüben Coulis mit Steinpilz Panna Cotta...€ 11,90

h

MUSKATKÜRBIS-CREMESUPPE A,G,L

mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Schlag ... € 5,90

h

In Buttermilch marinierte

REHSCHNITZERLN A,C,G,M

in klassischer Wiener Panade & in Kürbiskernen gebacken
mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Kohlsalat ...€ 18,90

h

WACHAUER MARILLENPARFAIT C,G,P

an Schoko-Espuma ... € 6,90

4-GANG-MENU ... € 33,90

Sie können all diese Gerichte auch einzeln bestellen!

ALLERGENINFORMATION

A-Glutenhaltiges Getreide / **B**-Krebstiere / **C**-Eier /

D-Fisch / **E**-Erdnuss / **F**-Soja / **G**-Milch /

H-Schalenfrüchte / **L**-Sellerie / **M**-Senf / **N**-Sesam /

O-Sulfite / **P**-Lupinien / **R**-Weichtiere

KULINARISCHER HERBST

Rosa gebratenes

ROASTBEEF CARPACCIO G,H,P

mit Kürbisnockerln und Beluga-Linsen-Salat ...€ 11,90



GRATINIERTE JUNGZWIEBEL-SUPPE A,G,L

mit Gruyerekäse überbacken ... € 5,90



Zart gedünsteter

WILDSCHWEINBRATEN L,M,G

mit Hokaido-Ofenkürbis, glacierten Sauerkirschen und Erdäpfelplacki ... € 19,90



Überbackener

ZANDER IM MARONI-BRIOCHEMANTEL A,C,G,D,L

auf Kürbisrisotto mit glacierten Paradeisern ...€ 21,90



Im Speckhemd gebratene

FASANENBRUST C,G,L,M

auf Kranewittensauce mit Erdäpfelgratin und Apfel-Ingwer-Rotkraut ...€ 21,90



Vegetarisch:

KÜRBISTORTE A,G,L

mit Gruyere gratiniert dazu Ofenkürbis mit Lauch-Rahmdip € 14,90



VORSCHAU:

Ab 5.Oktober gibt's wieder täglich unsere legendären

Marchfelder BAUERNGANSLN!



JEDEN SONNTAG:
„RESTLESSEN“ AB 16,00

Alle Vorspeisen von dieser Sonderkarte **NUR € 6,90**

Alle Hauptspeisen von dieser Sonderkarte **NUR € 13,90**